



411750 S-2026



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0007S-2026

方便米面制品【方便湿面/米线 (粉)】

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出。

本标准由河南豪朋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

HN
QB

方便米面制品【方便湿面/米线（粉）】

1 范围

本标准规定了方便米面制品【方便湿面/米线（粉）】的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购湿面制品、自制或外购湿米线（粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、紫菜虾米包中的一种或几种）组合包装加工而成的方便湿面/米线（粉）。

自制或外购湿面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食用香精中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成湿面制品（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制或外购湿米线（粉）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成湿米线（粉）（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

根据产品主要原料和调味料包不同，产品分为：原味方便湿面、风味方便湿面、原味方便湿米线（粉）、风味方便湿米线（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 蟹黄粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 外购调味包（蔬菜包、调味油包、辣椒油包、配菜风味包、紫菜虾米包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 外购坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 外购卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.29 外购海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 调味粉包、调味酱包、液态复合调味料包、半固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	60【仅限仅适用于湿面制品或米线（粉）】	GB 5009. 3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	熟坚果籽类包	3. 0
		调味油包、辣椒油包、半固态调味料包	5. 0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	调味油包、辣椒油包、半固态调味料包、熟坚果籽类包	0. 25
注：1. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762； 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将湿面制品或湿米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对湿面制品或湿米线（粉）进行检验。			

2.4 微生物限量

其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 附调味包的产品将湿面制品或米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对湿面制品或米线（粉）进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合

GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于湿面制品或米线（粉）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以自制或外购湿面制品、自制或外购湿米线（粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、紫菜虾米包中的一种或几种）组合包装加工而成的方便湿面/米线（粉）。

自制或外购湿面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食用香精中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成湿面制品（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制或外购湿米线（粉）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成湿米线（粉）（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豪朋食品有限公司